取 扱 説 明 書

トマトジュースメーカー
ファビオ

イタリア　Fabio Leonardi 社製

輸入販売元

DUPONT
PIONEER

パイオニア エコサイエンス株式会社

トマトジュースメーカー・ファビオについて

① トマトなどの青果物を入れると、皮と種を取り除いてピューレ状のジュースを搾り出します。
② 低速回転式で石臼の様に圧搾するので、従来の高速回転式よりピューレに空気が混ざりにくくなっています。
③ 構造が単純で、操作が簡単です。
④ 30 分～1 時間連続で搾取が可能です。
⑤ 処理能力は材料の品質と作業環境にもよりますが､1 時間に 200～300 キロ程度です。

付属の棒で原料を押し込みます。

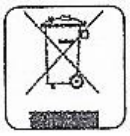
種や皮はピューレとは別々に出てきます。

なめらかなジュース（ピューレ状）の出来上がり♪

写真はイメージです。

重要項目に併記されているマークの説明

本取扱説明書の重要事項に併記されているマークの意味・内容について

マーク	内　　容
	危険事項全般 本取扱説明書の安全ガイドに従って操作しない場合、使用者が肉体的な障害を被る危険がある、もしくは故障に繋がる操作に関する表記。
	危険な電圧 本取扱説明書の安全ガイドに従って操作しない場合、使用者が感電する危険がある操作に関する表記。
	手などの怪我をする危険 本取扱説明書の安全ガイドに従って操作しない場合、手と鋭利な部品との接触により怪我をする恐れがある操作に関する表記
	やけどの危険 本取扱説明書の安全ガイドに従って操作しない場合、火傷をする恐れがある操作に関する表記。
	絶対にやめて下さい いかなる状況でも、決してしてはならない行為に関する表記。
	お問い合わせの際に 窓口にお問い合わせを頂いた場合、確認させていただく内容。 お問い合わせの前に予めご確認頂けますようお願い申し上げます。
	破棄・廃棄に関して 機械を破棄・廃棄する際には、部品一覧に記載されている部品の素材を確認のうえ、国や県・市町村の定める法令を順守して処理して下さい。

トマトジュースメーカー・ファビオ　主な仕様

	ファビオ（MR7）
電圧	110～220～240 V
周波数	50～60 Hz
消費電力	4.1 A
寸法	40×24.5×18.5 cm
重量	11.6 kg
騒音レベル	70 db 以下

重要な注意事項並びに禁止事項

下記の事項を守らずに本製品を使用すると、使用者が怪我をしたり、機械の故障等に繋がる可能性があるので、機械の使用前に必ずご確認下さい。

① 機械（トマトジュースメーカー・ファビオ）を運転する際は、試運転の際でも必ず原料（トマト）を入れてから運転を開始して下さい。空回しは回転子部分が摩耗して、故障の原因となります。回転子の摩耗は金属臭が原料にうつったり、モーターの停止につながる恐れがあります。なお、原料を入れる際には付属の押し込み棒を使用してしっかり押し込んで下さい。万が一、空回しをした場合は、回転子と網フィルターを洗浄して、原料を入れてから運転を再開して下さい。

② 本機械を使用後、洗浄せずにそのまま放置すると、原料の糖分により網フィルターと回転子が粘着して動かなくなることがあります。動かなくなった場合は回転子と網フィルターを取り外して洗浄して下さい。また、原料や水分を残したままにすると錆の発生原因となります。

③ ネックレス・ブレスレット・ネクタイ・マフラーなど作動部分に巻き込まれる危険のある衣類・アクセサリーを身に着けて、本機械を使用する事は危険ですので絶対にやめて下さい。

④ 操作の準備やメンテナンス等を行う際は、必ずスイッチを切って電源ケーブルを外してから行って下さい。また、間違いや誤った操作をした場合にはまず初めにスイッチを切り、電源ケーブルを外して下さい。

⑤ 幼児等のそばで本機械を使用したり、幼児等が本機械で遊ばないようにご注意下さい。

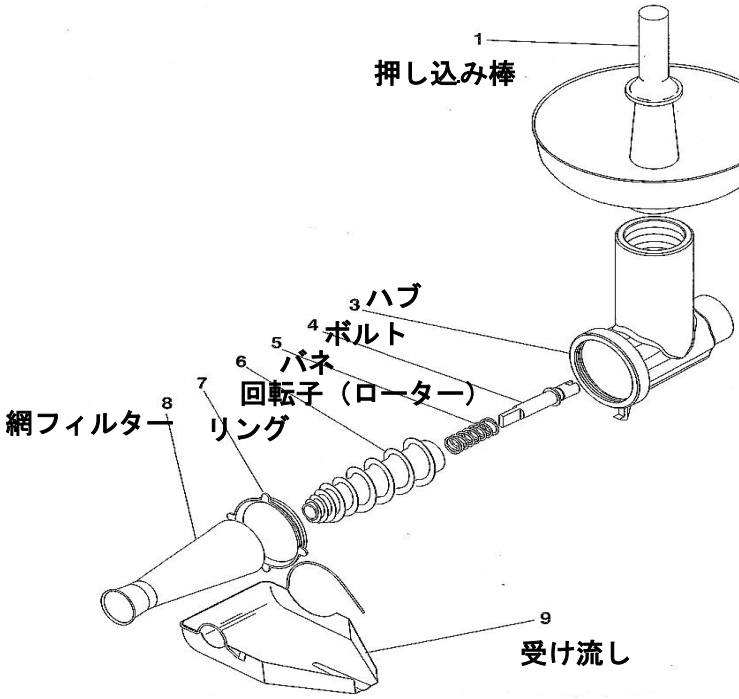
⑥ 本機械の電圧仕様に電源が一致しているか確認してから、使用して下さい。

⑦ 組み立てや使用の際に怪我や危険が生じないように、取扱説明書をよく読んで安全を優先して使用して下さい。

部品の素材一覧

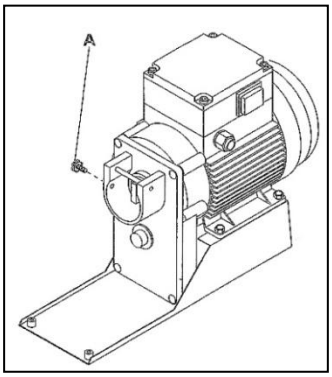
部品の組み立ての前に、本体のスイッチを切りコンセントを抜いて電源を切って下さい。

部　品　名	素　　材
1）押し込み棒	ポリエチレン
2）タンク	ステンレス鋼
3）ハブ	鋳鉄
4）ボルト	炭素鋼 C40（ニッケルメッキ加工）
5）バネ	ステンレス鋼
6）回転子（ローター）	鋳鉄
7）リング（大のみ）	鋳鉄
8）網フィルター	ステンレス鋼
9）受け流し	ステンレス鋼

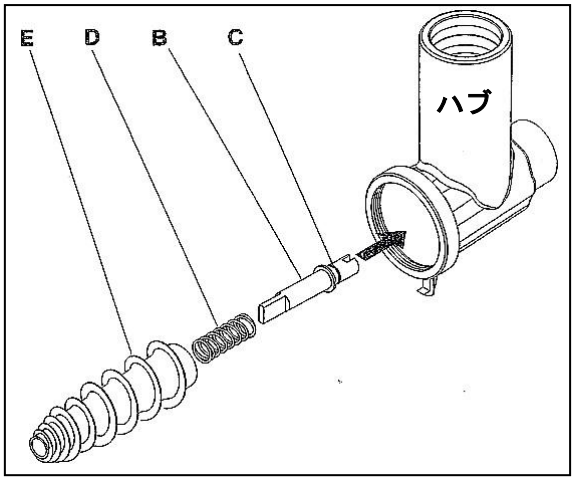


組み立て方法について

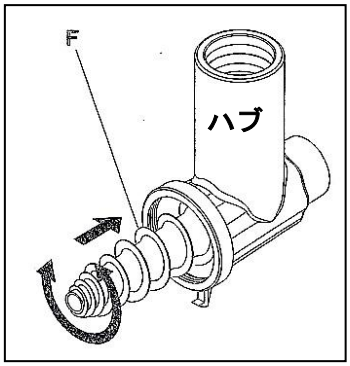
組み立て前に全ての部品を煮沸消毒等、よく洗浄して下さい。
（注意：本体の水洗いは出来ません）。
食品衛生上、安全である事が確認されている洗剤をご使用下さい。
回転子（ローター）等に錆が発生している場合は、錆を落としてから組み立てて、機械を使用して下さい。



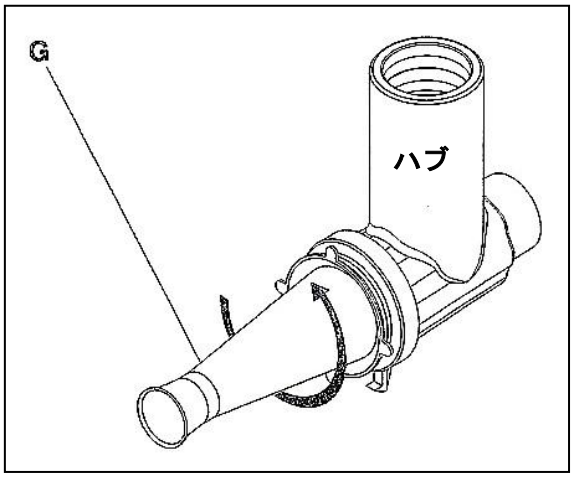
① Ａのねじをはずして下さい。
（実際の本体はイラストと異なりケースが付いています）



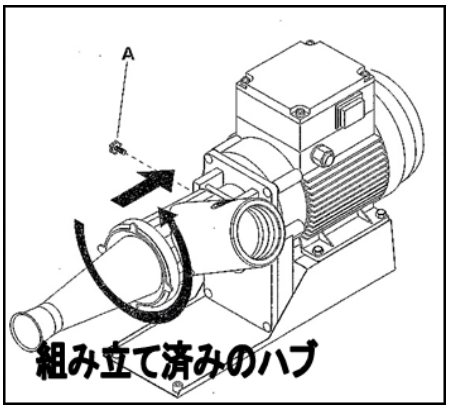
② 右上のイラストのボルトのＣの部分をハブに挿入して（ハブとの接着部分に食品上安全な潤滑油を一滴程度差しておく）、ボルトのＢの部分にＤのバネをはめて下さい。



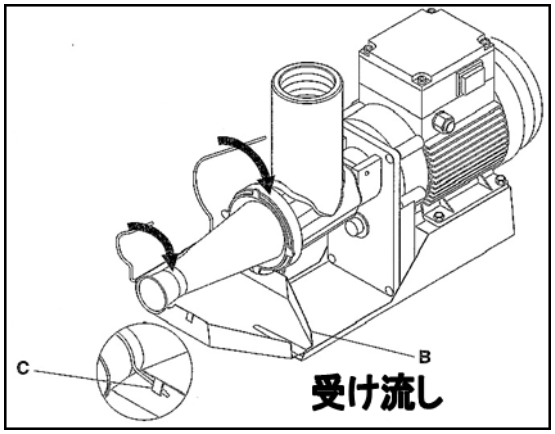
③ Ｅの回転子（ロ―ター）をバネをはめたボルトに被せ、Ｆのハブとフィットするように、ゆっくり左右に回して、回転子の穴にしっかりとボルトを挿入して下さい。



④ Ｇの網フィルターをハブに取り付けて下さい。（イラスト参照）締める時には左回し､ゆるめる時には右回しです。

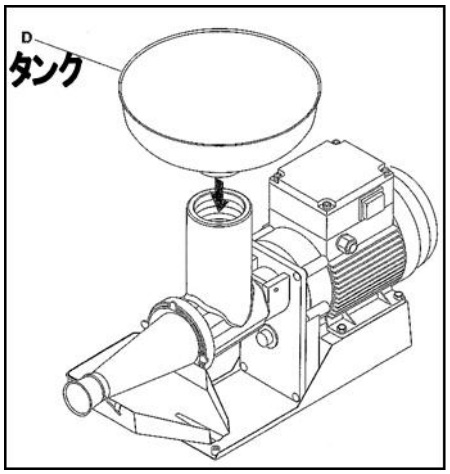


⑤ 組み立て済みのハブを本体に、イラストの矢印の様に挿入し、回転させて固定し、Ａのネジを締めます。（注意：実際の本体はイラストと外観が異なり写真のようにケースが付いています）



⑥ イラストの様にＢの受け流しを網フィルター部分に付けます。口が下に来るように調整して下さい。Ｃのように 2 か所を固定します。（注意：実際の本体はイラストと異なり写真のようにケースが付いています）

※受け流しの角など鋭利な部分があるため、手を切らないように気を付けて下さい。



⑦原料のトマトを入れるＤのタンクをハブの上に空いた穴にしっかりと取り付けます。
（注意：実際の本体はイラストと異なり写真のようにケースが付いています）

原料について

① 主な原料はトマト

本機械はトマトを原料に使用する事を前提とした仕様になっております。

②ヘタについて

原料となるトマトのヘタは予め取り除いて下さい。

本機械を使用する上では収穫時に予めヘタを取って収穫した方が、作業効率は良くなります。

③ 前処理

原料として使用するトマトの品種の大きさ、果肉の硬さ、水分含有量などにより、モーターへの負荷、フィルターの詰まりやすさに差異が生じます。

トマトの品種の加工特性を把握して、適切に収穫適期を管理し、随時前処理をする必要があります。

例えば、実の硬い若採り果実を生のまま使用することは、機械へ負荷がかかるので避けたほうがよいでしょう。

前処理として以下のような加熱処理をすると機械への負荷が軽減し、歩留まりも向上します。

a) 熱湯につける
b) フライパンで加熱する
c) 沸騰したお湯に数分入れて果肉を柔らかくする等

④ 大玉品種

ハブの穴に入りきらない大玉品種等は、適度な大きさに切る等大きさを調整する必要があります。

⑤ 動作確認されているトマト品種

品種名	熟期	状態	備考
シシリアンルージュ（中玉）	適熟～完熟	丸ごと	非加熱でも動作問題なし
ロッソナポリタン（ミニ）	適熟～完熟	丸ごと	非加熱でも動作問題なし
ピッコラカナリア（ミニ）	適熟	丸ごと	非加熱でも動作問題なし
トスカーナバイオレット（ミニ）	適熟	丸ごと	非加熱でも動作問題なし
サンマルツァーノリゼルバ（中玉）	適熟～完熟	丸ごと	加熱した方が歩留まり向上

⑥ 調理用品種

調理用トマトであるシシリアンルージュ、ロッソナポリタン、サンマルツァーノリゼルバは、旨み成分であるグルタミン酸が一般的な生食用トマトよりも豊富に含まれています。できるだけ完熟させてから収穫した方がより旨みが増します。

また、抗酸化作用の強いリコピンも同じく豊富に含まれています。リコピンは熱に強く油に溶けやすい性質のため、オリーブオイルと一緒に調理したり、牛乳（の脂肪分）と一緒に摂取すると吸収率がぐんと高まります。

⑦ トマト以外の果物・野菜

トマト以外の野菜での動作確認は弊社では行っておりません。

下記はFabio Leonardi社からの情報ですが、あくまで参考情報となります。

・リンゴは丸ごと（皮・種ごと）使用可能
・トマトのように平たい種子のものは使用可能（パプリカやピーマン）
　※硬いヘタの部分は取り除く
・柑橘類は皮と種を取り除けば使用可能
・ラズベリー、ブラックベリー、ブドウはフィルターの詰まりを起こすので使用不可

差し込みプラグについて

本機械はイタリア製につき、差し込みプラグの形状が写真左のように日本製とは異なります。電圧は一緒なので、写真右のように延長コード等を用いてご使用ください。

機械の使用方法

本機械は試運転を含めて空回しせずに、必ず原料を入れた状態で使用して下さい。原料がない状態での空回しは部品が消耗し故障の原因になりますので、絶対にやめて下さい。空回しを繰り返すと、回転子（ローター）部分が摩耗し、網フィルターとの摩擦が過度になり、モーターがエンストします。
付属の押し込み棒以外の物や素手での原料の押し込みは危険ですのでおやめください。

運転中に網フィルターから出てくる事があるトマトジュースの飛沫（しぶき）に注意して下さい。特に加熱した原料を使用した場合、火傷の原因になるかもしれないので、十分気を付けて下さい。

① 電源が本機械の必要電力に適合しているか確認して下さい。
② 受け皿となるボールと同じかそれ以上の高さの土台の上に、本体をセットします。
③ 原料のトマトをハブの穴とタンクにセットします。タンクに追加するトマトも予め準備します。
④ 【ジュース】と【絞りかす（皮・種子）】のそれぞれの出口に受け皿となるボール等の容器を２つセットします。
⑤ コンセントを差し込みます。
⑥ 電源スイッチの位置を“ー”になるように押して、電源を入れます。
⑦ 付属の押し込み棒を使って、タンクの穴にトマトを導いて、ハブの穴にトマトを押し込みます。

⑧ 運転中はモーターのエンストを防止するため、空回しにならないようにタンクに原料を補充して下さい。
⑨ 原料を付属の棒で穴に導く→ハブに押し込む→タンクに原料を補充する、を繰り返していきます。
⑩ 受け皿となるボールがいっぱいになったら交換して下さい。
⑪ 原料がなくなったら、スイッチを切って、コンセントを抜いて下さい。

＜注意＞原料が詰まった場合

ジュースメーカー・ファビオ（大）には原料の詰まりの解消のために、逆回転モードがあります。使用の際にはスイッチの位置が“＝”になるように、2～3 回だけ押して下さい。2～3 回押して詰まりが解消しない場合には、電源を切ってから組み立てたハブを解体して、詰まった原料を取り除いて下さい。

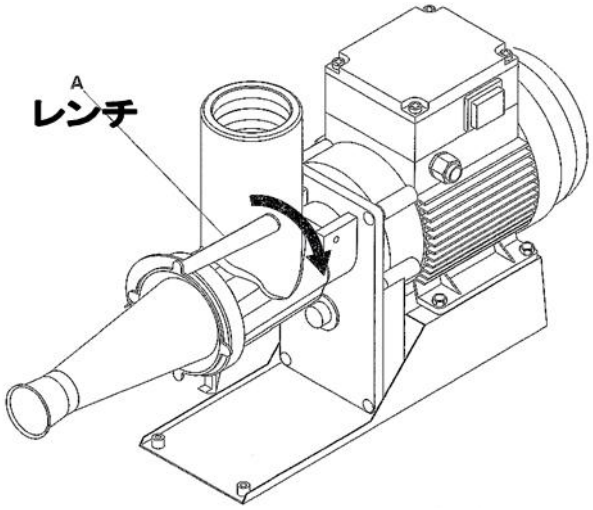
機械の取り外し

必ずスイッチを切って、コンセントを抜いてから、全ての部品の取り外しを行って下さい。

① 加熱した原料を使用した場合はタンクが熱くなっている可能性があるので、火傷をしないように冷めるまで待つか、注意してタンクを取りはずして下さい。他の部品を解体する際にも、同様に注意して下さい。

② ハブから網フィルターを取り外す際には付属のレンチを使用して下さい。レンチの使い方はイラストをご覧下さい。

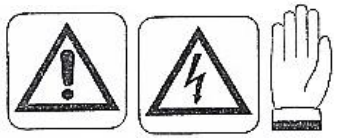
③ 衛生的な手袋などを使用して網フィルターを掴んで右に回してハブから取り外します。



（実際の本体はイラストと異なりケースが付いています）

④ 部品を解体した後は、ブラシ等を用いてそれぞれに原料が残らないように丁寧に洗浄して下さい。また、洗浄後はしっかり乾燥させて下さい。

メンテナンス・保管



部品の取り外しをする前にスイッチを切り、コンセントを抜いて下さい。本体（モーター）に水をかけたり、水につけたりしないで下さい。

① 原料と接触する部分（タンク、回転子、網フィルター、ハブ等）は洗浄し、布で水分を拭き取るなど充分乾燥させて下さい。原料や水分が残っていると錆の発生原因になります。歯ブラシ等で網目や細かい部分まで丁寧に洗いましょう。

② 特に鋳鉄製の部品（回転子、ハブ等）は錆が発生しやすいので、長期間使用しない場合はより丁寧に洗浄・乾燥したうえで、湿気を避けて保管して下さい。錆が発生してしまった場合には、使用前に煮沸消毒やよく洗浄して錆を落としましょう。

③ 本体（モーター）を掃除するときには、水にぬらさないように柔らかい布等を使用して拭いて下さい。

④ 多湿は避け、粉塵・埃などが極力少ない清潔な場所で保管して下さい。

回転子の交換

回転子は消耗品です。より長く使いづけるためには、摩耗の原因になる『空回し』をしないよう気をつけて下さい。下記のように摩耗した回転子は先端部分が突き出してしまい、モーターのエンストの原因になります。この場合は回転子の交換が必要です（有償）。

摩耗した回転子（ローター）の先端部分

先端部分が突き出して、網フィルターに密着した状態
（回転子の交換時期の目安となります）

輸入時の検査について

本機械を輸入する際には、食品衛生法に基づいて必要な手続きを行っています。特に食品と接触するプラスチック製およびゴム製の部品については検査試験が行われました。本機械を使用して加工品を製造・販売される場合は、食品衛生法に基づいて保険所等へ試験証明書の提出が必要な場合があるので、その場合は別途お問い合わせ下さい。

試験対象①：原料の押し込み棒
試験成績発行番号：第 12040819003-01 号
試験成績書発行年月日：平成 24 年 5 月 7 日
試験依頼先：財団法人日本食品分析センター
製造元：FABIO LEONARDI SRL
輸入業者および販売元：パイオニアエコサイエンス株式会社

試験対象②：ボルトに組み込まれている黒いゴムパッキン
試験成績発行番号：第 12040819004-01 号
試験成績書発行年月日：平成 24 年 5 月 7 日
試験依頼先：財団法人日本食品分析センター
製造元：FABIO LEONARDI SRL
輸入業者および販売元：パイオニアエコサイエンス株式会社

試験対象③：ハブに組み込まれているプラスチックのベアリング
試験成績発行番号：第 12040819002-01 号
試験成績書発行年月日：平成 24 年 5 月 7 日
試験依頼先：財団法人日本食品分析センター
製造元：FABIO LEONARDI SRL
輸入業者および販売元：パイオニアエコサイエンス株式会社

お問い合わせの前にご確認下さい。

本機械にトラブルが発生した時にはまず下記の解決方法をご確認下さい。
確認しても状況が変わらない場合は下記窓口にお問い合わせ下さい。

問題　　本機械が作動しない
確認①　コンセントが適切に入っていますか
確認②　電源スイッチが“ー”の位置で電源が付いている状態ですか
解決　　コンセントを適切に入れて、電源スイッチをつけて下さい

問題　　原料が出てこない
確認①　原料がハブに入っていますか
解決　　押し込み棒を使って原料のトマトをタンクからハブに入れて下さい
確認②　部品は正しく組み立てられていますか
解決　　回転子を適切にセットして下さい。
解決　　回転子が摩耗して突き出している場合は回転子を交換して下さい

Ｑ＆Ａ

Ｑ　メーカー保証はありますか。
Ａ　保証の対象は本体（モーター）の故障のみ、お買い上げ日から１年間となります。
　　モーター以外の全ての部品は消耗品扱いとなりますので、有償にて各部品を販売いたします。
　　（在庫の関係で納品に時間がかかる場合がございます。予めご了解ください）

Ｑ　部品が消耗して交換したいのですが、どこで買えばいいですか。
Ａ　下記窓口にお問合わせ下さい。折り返し担当者からご連絡いたします。

お問い合わせ窓口

パイオニアエコサイエンス株式会社　東日本事業所
〒321-0925
栃木県宇都宮市東簗瀬 1-5-7
TEL：028-638-8990
FAX：028-638-8998